

USER MANUAL

Oven
Four

ZOB31301



Contents

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



Warning! Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning



Warning! Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



Warning! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

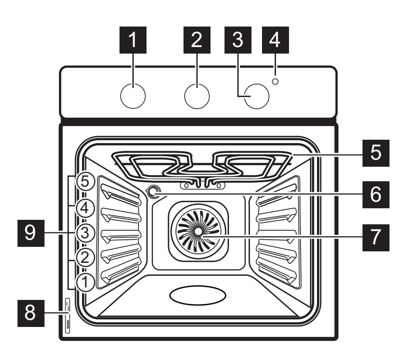
Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Product description



1 Knob for the oven functions

2 Knob for the timer

3 Knob for the temperature

4 Temperature indicator

5 Grill

6 Oven lamp

7 Fan

8 Rating plate

9 Shelf positions

Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Trivet**
  For roasting and grilling.

Use the trivet only with the Grill- / roasting pan.

Before first use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Daily use



Warning! Refer to the Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature.

   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Defrost	To thaw frozen food. The knob for the temperature must be in the off position.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.

Clock functions

Minute Minder

Use it to set a countdown time for an oven function.



This function has no effect on the operation of the oven.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.
3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

Using the accessories



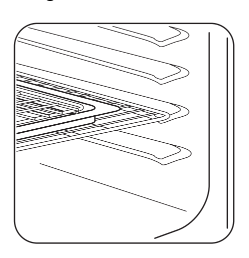
Warning! Refer to the Safety chapters.

Trivet and Grill- / Roasting pan



Warning! Be careful when you remove the accessories from a hot appliance. There is a risk of burns.

To grill flat food items and to make toast:



Put the trivet in the grill- / roasting pan so that the supports point down.
Put the grill- / roasting pan in the oven at the necessary level.

Additional functions

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Helpful hints and tips

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	160	210 - 240	Whole

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Duck	2	220	120 - 150	Whole
Goose	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in pla-ces.
Gateau	1400	60	60	-

Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Oven lamp

Warning! Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

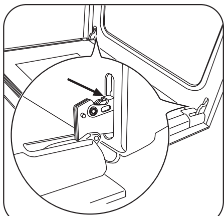
Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

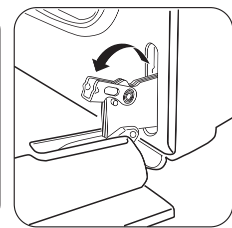
The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



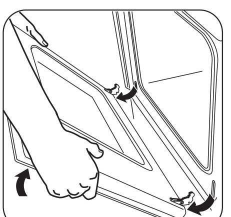
Caution! Do not use the appliance without the glass panels.



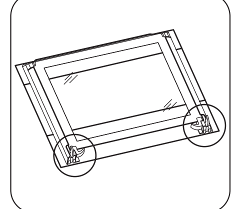
❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



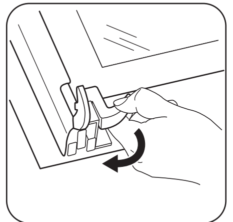
❷ Lift and turn the levers on the two hinges.

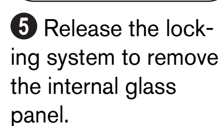


❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.

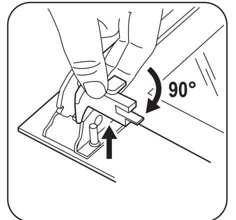


❹ Put the door on a soft cloth on a stable surface.

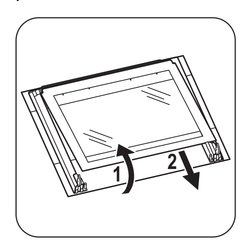




❺ Release the locking system to remove the internal glass panel.



❻ Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

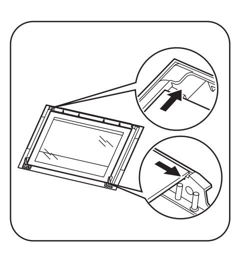


❼ Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.

Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.



What to do if…

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily Use".
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

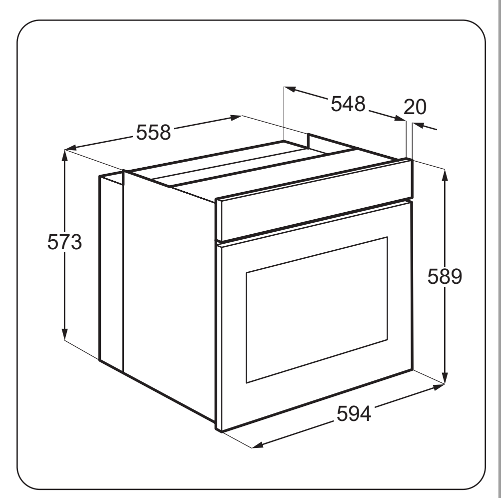
We recommend that you write the data here:

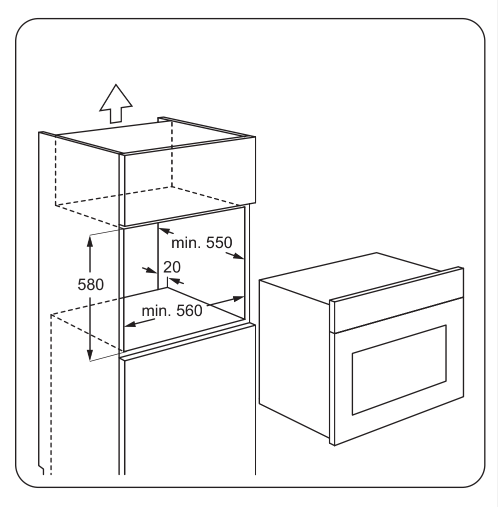
Model (MOD.) ....
Product number (PNC) ....
Serial number (S.N.) ....

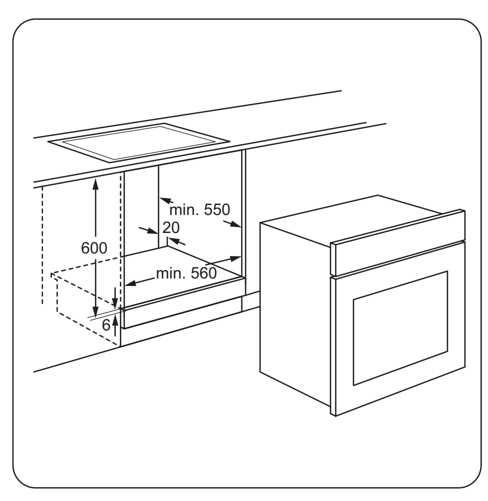
Installation

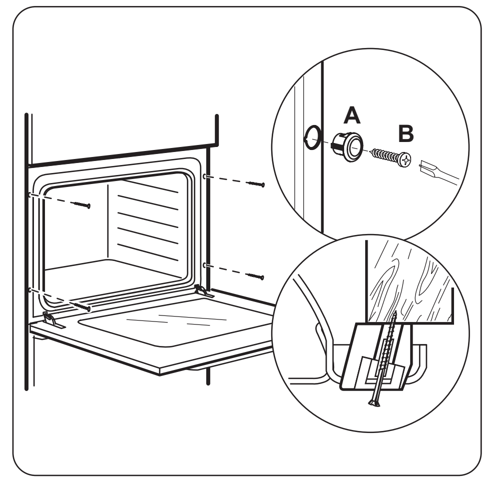
 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Building In









Electrical installation

Important! Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug and a main cable.
Applicable types of cables for Europe:

- Minimum size Cable / flex: 1,5 mm^2
- Cable / flex type: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F
- Fuse 13 A

Applicable types of cables for UK only

Connection via	Min. size Cable / flex	Cable / flex type	Fuse
▪ 13 A socket outlet ▪ 13 A spur box	2,5 mm^2	Three core butyl insulated	13 A min.
Oven Control Circuit	2,5 mm^2	PVC / PVC twin and earth	15 A min. 20 A min.



Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Sommaire

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



Instructions de sécurité

Installation

Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation


Avertissement Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.


Avertissement Risque de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  – Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

Avertissement Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

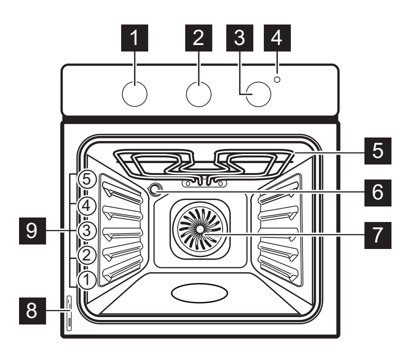
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



1 Manette de sélection des fonctions du four
2 Manette du minuteur
3 Manette du thermostat
4 Voyant du thermostat
5 Gril
6 Éclairage du four
7 Ventilateur
8 Plaque signalétique
9 Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir/gril**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Trépied**
  Pour rôtir et griller.

ℹ N'utilisez le trépied qu'avec le plat à rôtir/gril.

Avant la première utilisation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction [Chaleur tournante] et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction [Gril] et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette du four sur la fonction du four souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat sur la température souhaitée.

   L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. La manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.

Fonctions de l'horloge

Minuteur

Utilisez cette fonction pour régler un minuteur pour une fonction du four.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et la température.
2. Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.
3. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

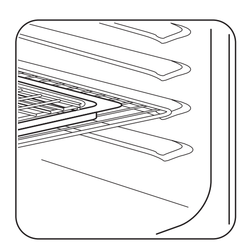
Utilisation des accessoires

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Trépied et plat à rôtir/gril

Avertissement Soyez prudent lorsque vous ôtez les accessoires de l'appareil lorsque celui-ci est chaud. Risque de brûlure !

Pour griller des aliments peu épais et pour faire griller du pain :



Placez le trépied dans le plat à rôtir/gril, pieds vers le bas.
Posez le plat à rôtir/gril dans le four au niveau souhaité.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela en-

traînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.
Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	2	150	60-80	Sur un plateau multi-usages
Tarte à la confiture	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	2	160	50-60	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	140-150	20-30	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur deux niveaux	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur trois niveaux	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte - sur un seul niveau	3	140-150	30-35	Sur un plateau multi-usages

TYPE DE PLAT	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la gril-le	Temp. [°C]		
Biscuits/bandes de pâte - sur deux ni-veaux	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte - sur trois niveaux	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau multi-usages
Meringues - sur un seul niveau	3	120	80-100	Sur un plateau multi-usages
Meringues- sur deux niveaux	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau multi-usages1)
Petits pains	3	190	12-20	Sur un plateau multi-usages1)
Éclairs - sur un seul niveau	3	170	25-35	Sur un plateau multi-usages
Éclairs - sur deux ni-veaux	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau multi-usages
Tartelettes	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau riche aux fruits	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la gril-le	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité1)
Pain de seigle	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau mul-ti-usages1)
Pizza	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite1)
Scones	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages1)

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	50-60	Dans un moule[1)]
Lasagnes	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	160	100-120	2 morceaux
Agneau	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	160	210-240	Entière
Canard	2	220	120-150	Entier
Oie	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la gril-le	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	175	35-60	4-6 filets

Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Mor-ceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de dé-congélation [min]	Durée de décongé-lation supplémen-taire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Éclairage du four

Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

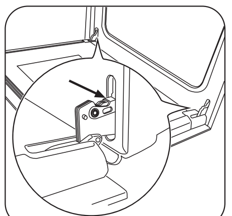
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

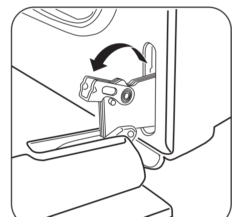
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

Si vous tentez d'extraire le panneau en verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

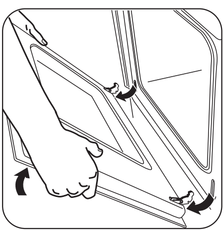
 **Attention** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



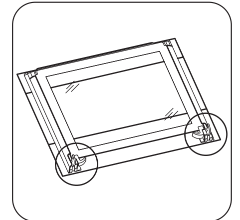
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



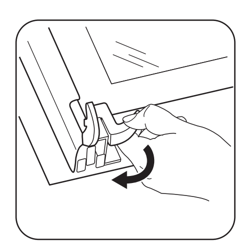
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



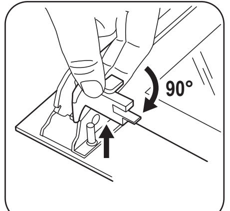
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



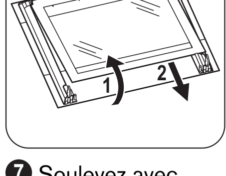
❹ Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



❺ Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.



❻ Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.

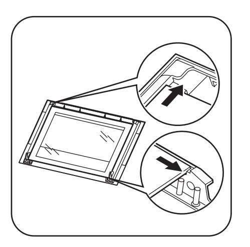


❼ Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau en verre.

Lavez le panneau en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau en verre.

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez le panneau en verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).
Veillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche. Consultez le chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

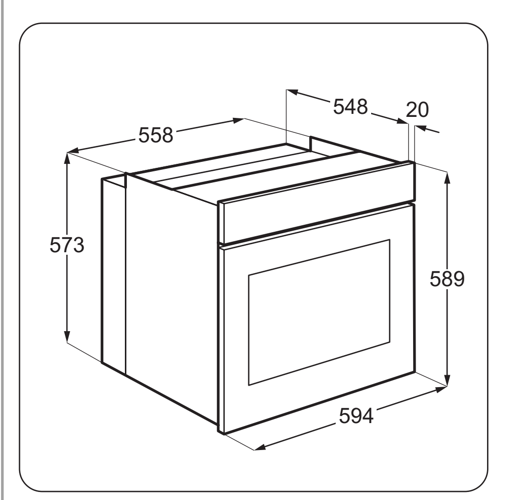
Modèle (MOD.)	....
Numéro du produit (PNC)	....
Numéro de série (S.N.)	....

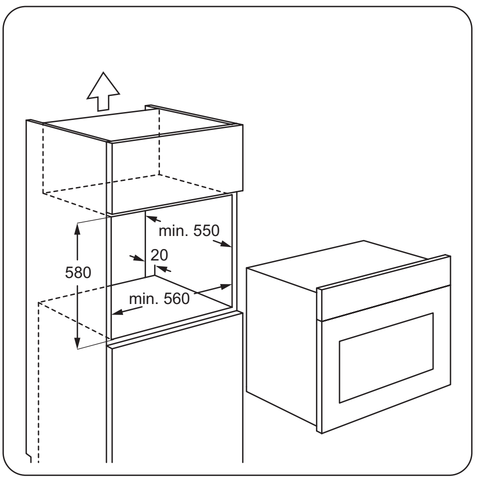
Installation

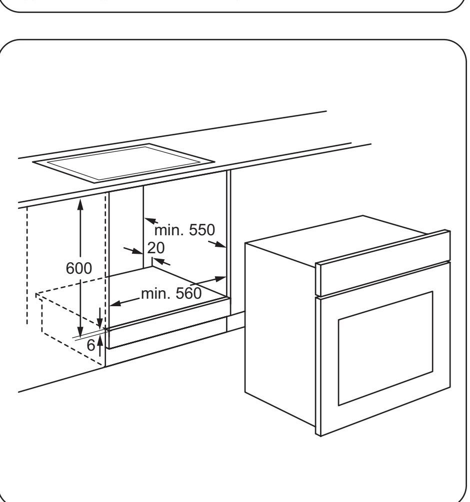


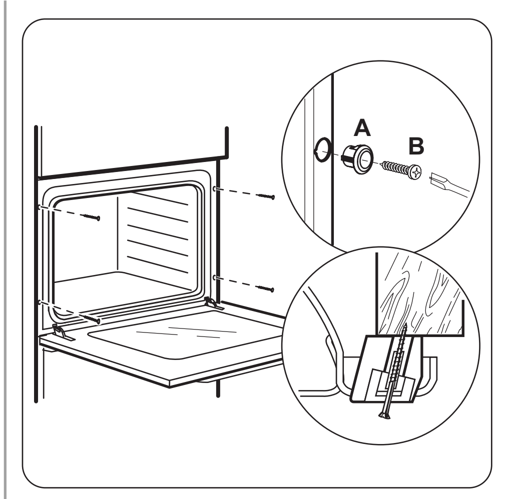
Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement









Installation électrique

Important Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est livré sans fiche ni câble d'alimentation.
Types de câbles appropriés pour l'Europe :

- Diamètre minimal du câble/flexible : 1,5 mm²
- Type de câble/flexible : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F
- Fusible 13 A

Types de câbles appropriés pour le Royaume-Uni uniquement

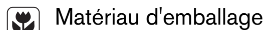
Connexion via	Diamètre min. du câble/flexible	Type de câble/flexible	Fusible
▪ Prise murale 13 A ▪ Boîtier interrupteur 13 A	2,5 mm²	Triple cœur, isolé au butyl	13 A min.
Circuit de commande du four	2,5 mm²	Jumelé PVC/PVC et masse	15 A min. 20 A min.



En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.


Matériau d'emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



www.zanussi.com/shop




397216801-D-322012
